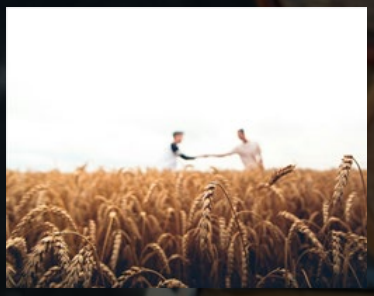
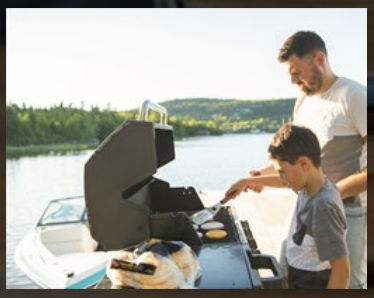
l'éditionnouvelles

septembre 2025



Trois occasions de croissance pour votre exploitation agricole

Parler d'argent avec vos enfants : par où commencer?



Cuisiner en plein air : conseils de salubrité pour les rassemblements estivaux

Prêts sur salaire : ce que vous devez savoir

l'éditionnouvelles

septembre 2025

Agriculture et bétail 3
Finances - Personnelles 5
La vie du parent 9
Retour à l'école 11
Sécurité - Météo saisonnière 13
Sécurité - Personnelle 15
Technologie et cybersécurité 17

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Agriculture et bétail

Trois occasions de croissance pour votre exploitation agricole

(EN) Les gens se font une idée romantique de l'agriculture, mais en réalité il s'agit d'un secteur dont la croissance doit être gérée comme celle des autres. Dans notre monde en constante évolution, trois stratégies offrent un excellent potentiel de croissance pour une entreprise agricole.

L'exportation. Le Canada jouit d'une réputation bien méritée de grenier du monde, nos exportations de blé n'étant surpassées que par celles de la Russie et de l'Australie, mais des occasions émergent sur la scène mondiale qui pourraient accroître les revenus des agriculteurs par une diversification des cultures.

En Inde, par exemple, l'économie et le niveau de vie connaissent une croissance fulgurante. Le marché des protéines d'origine végétale de haute qualité, comme le soja, les pois et les lentilles, est en pleine expansion dans cette région, ainsi que dans l'Asie du Sud et du Sud-Est. La demande de biocombustibles y est également en hausse, ouvrant des perspectives pour les entreprises qui envisagent d'augmenter leurs cultures d'oléagineux.

La réponse aux besoins non comblés ici même au Canada. Que vous cherchiez à vous concentrer davantage sur la culture des fruits et des légumes ou vouliez tout simplement éviter l'incertitude liée au commerce international, le marché canadien offre de nombreuses occasions de croissance. Saviez-vous que pour répondre à la demande intérieure actuelle, il faudrait que la production de fruits soit cinq fois plus élevée ou que la production de légumes soit doublée ?

L'investissement dans la technologie peut représenter un facteur de croissance important pour votre entreprise. Les serres, en particulier, sont plus perfectionnées que jamais, les agriculteurs et les scientifiques faisant l'essai de nouvelles méthodes d'éclairage et d'irrigation, de même que de verre diffusant, pour stimuler les rendements.

La planification d'une croissance durable. Aucune entreprise ne peut prospérer à long terme si elle ne mène pas ses activités de manière durable. En agriculture, cela consiste à tirer parti des connaissances et des ressources disponibles.

« Les agriculteurs déploient beaucoup d'efforts pour établir des plans de croissance durable sur les plans économique, environnemental et social, souligne Lorna McKercher, directrice générale nationale, secteur agricole, RBC. Les institutions financières collaborent avec elles pour élaborer des stratégies de gestion du risque associé à la croissance. »

La durabilité dépend aussi d'une adaptation des activités de manière à utiliser moins de ressources pour produire plus d'aliments. Les exploitations agricoles canadiennes affichent déjà une solide performance au chapitre de la durabilité. Par exemple, leur niveau d'utilisation d'eau douce pour l'irrigation, à 11 %, est l'une des plus faibles au monde.

Que les nouveaux débouchés surgissent au Canada ou à l'étranger, ils sont nombreux. Avec une planification et un soutien appropriés, vous serez prêt à les exploiter.

Pour en savoir plus, allez à rbc.com/agriculture.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 445 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

La gestion du risque financier en agriculture

(EN) Être agriculteur peut être gratifiant, mais n'a jamais été facile. Le plus récent défi auquel les agriculteurs doivent faire face est la hausse de l'incertitude liée au commerce international. Dans un contexte d'évolution constante de la conjoncture commerciale, le rendement financier des exportations peut être impossible à prévoir. Les agriculteurs doivent donc maximiser leur résilience, leur souplesse, et leur capacité à surmonter les marchés baissiers qui surviennent inévitablement.

La stratégie classique consiste à évaluer individuellement chaque facteur de risque selon son incidence probable sur l'exploitation et l'ampleur de cette incidence, le cas échéant. Pour chaque risque, on détermine ensuite s'il est préférable de l'éviter, de le transférer, de le réduire ou de le tolérer. Voici quelques facteurs de réduction du risque pour une exploitation agricole.

Gardez votre planification flexible pour éviter les risques commerciaux. Si les dernières années nous ont enseigné quelque chose, c'est qu'il ne faut pas tenir les conditions commerciales pour acquises. Étant potentiellement affectés par l'imposition ou le retrait soudain de droits de douane, les prix de vente des denrées alimentaires sur le marché international, un facteur de planification essentiel, sont beaucoup plus difficiles à prévoir. Ce risque peut être amoindri en diversifiant votre production et en intégrant à votre planification un facteur de souplesse permettant, au besoin, un virage rapide.

Transférez les risques environnementaux. Le secteur agricole a été l'un des premiers à ressentir les effets des changements climatiques, les phénomènes météorologiques extrêmes devenant de plus en plus fréquents et intenses. Certains assureurs offrent des polices d'assurance contre les risques environnementaux. Il vaut la peine de s'en prévaloir, ces risques imprévisibles étant impossibles à gérer de toute autre manière que grâce à l'assurance.

Faites preuve de créativité. Réalisez des études de marché pour avoir une idée précise de ce que veulent les consommateurs, et ainsi pouvoir planifier votre production en fonction de la demande. Une marque est un atout puissant pour toute entreprise, alors ne négligez pas la vôtre. La commercialisation diversifiée de votre exploitation agricole peut vous aider à joindre un plus large éventail d'acheteurs, et le marketing direct peut contribuer à bâtir des relations avec les acheteurs et à potentiellement obtenir un meilleur prix pour vos produits.

Déterminez votre tolérance au risque. Certains risques constituent des « coûts d'exploitation », mais pas tous, et pas tous dans la même mesure. Évaluez soigneusement vos risques liés au marché, à la négociation et à l'environnement pour déterminer si vous êtes prêt à l'assumer. Vous pourrez alors prendre des décisions plus éclairées quant aux montants à investir dans l'équipement et l'expansion, ainsi qu'au niveau d'endettement que vous êtes prêt à assumer en contrepartie de cette expansion.

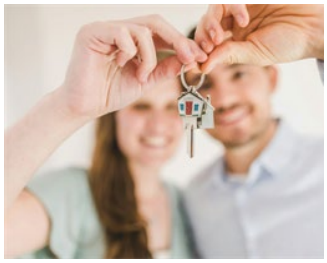
Pour en savoir plus sur la gestion du risque agricole, allez à rbc.com/gestiondurisque.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 451 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Finances - Personnelles

Ce que vous devez savoir avant de renouveler votre prêt hypothécaire



(EN) Devenir propriétaire peut être à la fois valorisant et intimidant. Cet événement s'accompagne d'une plus grande indépendance et de la possibilité de se constituer un capital, mais aussi de la responsabilité de la propriété et de la gestion du prêt hypothécaire.

Même si la durée totale d'un prêt hypothécaire peut être de 25 ou 30 ans, vous devez prendre des décisions périodiquement. En effet, votre contrat a une durée plus courte, qui peut aller de quelques mois à cinq ans, voire plus, et doit être renouvelé. Le renouvellement constitue également une occasion de revoir vos besoins en matière d'hypothèque et de vous assurer que vous avez le bon produit.

Pour vous aider à trouver le bon prêt hypothécaire, songez à ce qui suit :

- Votre budget vous permet-il d'augmenter vos paiements afin de rembourser votre prêt hypothécaire plus rapidement et d'économiser sur les intérêts?
- Est-il possible de faire des remboursements additionnels?
- Êtes-vous satisfait des services offerts par votre prêteur actuel?

Vous n'êtes pas obligé de renouveler votre prêt hypothécaire avec le même prêteur. Si vous trouvez une option qui répond mieux à vos besoins, vous pouvez changer de prêteur. Quelques mois avant la fin de votre contrat, commencez à comparer les offres des différents prêteurs et courtiers. Si vous envisagez de changer de prêteur, n'oubliez pas de vous renseigner sur les éventuels frais ou coûts connexes.

Si vous décidez de conserver votre prêteur actuel, vous pouvez renégocier un nouveau taux d'intérêt. Informez votre prêteur des offres que vous avez reçues d'autres institutions financières ou d'autres courtiers hypothécaires. Il est possible que votre prêteur vous demande des preuves, alors assurez-vous d'avoir l'information à portée de main.

Si les taux d'intérêt sont plus bas qu'au début de votre contrat, c'est peut-être l'occasion d'opter pour un taux fixe. Le fait de bloquer vos paiements à un taux inférieur peut vous faire économiser beaucoup d'argent à long terme.

Les banques sont tenues de proposer des produits adaptés à vos besoins, donc prenez le temps de décrire précisément votre situation financière. N'hésitez pas à poser des questions, et assurez-vous de bien comprendre le prêt hypothécaire que vous voulez.

L'Agence de la consommation en matière financière du Canada propose des informations, des outils et des ressources supplémentaires pour vous aider à prendre des décisions financières éclairées au moment du renouvellement. Pour en savoir plus, consultez le site canada.ca/logement.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 392 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Prêts sur salaire : ce que vous devez savoir

(EN) La vie nous réserve parfois des surprises auxquelles nous ne sommes pas préparés, comme une facture imprévue, une réparation de voiture ou un loyer à payer avant le versement de votre salaire. C'est dans ces situations que les prêts sur salaire peuvent sembler une solution rapide. Mais avant d'opter pour cette solution, il est important de comprendre comment ces prêts fonctionnent réellement.

Fonctionnement des prêts sur salaire

Les prêts sur salaire, aussi appelés « prêts à coût élevé » ou « crédit à coût élevé », sont des prêts à court terme souvent faciles à obtenir et assortis de frais élevés. Ils vous permettent généralement d'emprunter jusqu'à 1500 $, avec un délai de remboursement pouvant atteindre 62 jours.

Les prêts sur salaire se distinguent des autres formes de dettes à plusieurs égards :

- Le délai de remboursement est très court, généralement de quelques semaines.
- Vous pouvez y être admissible sans vérification de votre solvabilité.
- Vous payez des frais fixes au lieu d'intérêts si vous remboursez votre prêt à temps.
- Le prêteur organise les remboursements de votre prêt en fonction de votre calendrier de paie.

Les prêts sur salaire sont coûteux

Vous payez pour la commodité et la facilité d'accès avec un taux d'intérêt très élevé.

Dans les provinces qui disposent de règlements relatifs aux prêts sur salaire :

- Le coût maximum d'un emprunt est de 14 $ par tranche de 100 $ empruntée, ce qui correspond à un taux d'intérêt annuel de 365 pour cent. Toutefois, si vous ne respectez pas la date limite de remboursement, des intérêts ou des frais supplémentaires peuvent également s'appliquer.
- Le prêteur sur salaire peut facturer des frais uniques de 20 $ pour un chèque refusé.

Dans les autres provinces et territoires, le coût d'emprunt maximal est de 35 pour cent, soit le taux le plus élevé qu'il est possible de facturer légalement.

Assurez-vous de comprendre le contrat avant de le signer

Chaque province établit des exigences quant aux éléments qui doivent figurer dans un contrat de prêt sur salaire. En règle générale, le contrat indique ce qui suit :

- Le montant emprunté
- Les frais applicables
- Votre échéancier de remboursement
- La date d'échéance du prêt

Lisez attentivement le contrat avant de le signer. Demandez des précisions au prêteur sur salaire si une partie du contrat n'est pas claire.

Certains prêteurs sur salaire exigent que vous les remboursiez à l'endroit où vous avez obtenu le prêt. Dans la plupart des provinces, ils ne peuvent pas prolonger ou renouveler votre prêt en modifiant la date d'échéance ou en ajoutant de nouveaux frais.

Il existe de meilleures solutions

L'Agence de la consommation en matière financière du Canada recommande d'envisager des options plus sûres avant de recourir aux prêts sur salaire. Vous pouvez :

- demander une avance sur salaire à votre employeur;
- emprunter de l'argent à des amis ou à des membres de votre famille;

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

- utiliser une marge de crédit ou une autorisation de découvert;
- obtenir une avance de fonds sur une carte de crédit; dans certains cas, les coûts peuvent être inférieurs à ceux d'un prêt sur salaire.

N'hésitez pas à demander conseil à des ressources fiables pour trouver les options financières qui vous conviennent le mieux. Pour en savoir plus, consultez le site canada.ca/argent.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 530 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Préparez vos ados à s'investir dans leur avenir

(EN) Votre ado boude l'apprentissage de notions essentielles comme les finances? Le fait est que plusieurs élèves du secondaire aimeraient mieux comprendre les finances personnelles.

Selon un récent sondage sur l'éducation financière, 60 pour cent des adolescents interrogés ont déclaré qu'ils voulaient apprendre de leurs parents et enseignants.

Le fait que les adolescents souhaitent acquérir une éducation financière auprès de sources de confiance indique que les parents sont bien placés pour répondre à leurs préoccupations immédiates. Pour beaucoup de jeunes, le coût des études postsecondaires est très préoccupant.

Toutes les familles ne sont pas à l'aise avec le fait que leurs adolescents connaissent les détails de leur vie financière (et pour certaines, parler d'argent peut être culturellement tabou). Mais faire preuve d'ouverture et d'honnêteté avec les enfants d'une manière adaptée à leur âge peut leur permettre de comprendre les attentes à l'aube de leur vie d'adulte.

Racontez vos propres erreurs financières passées. Permettez à vos enfants de tirer parti des leçons que vous avez apprises. Par exemple, si vous avez eu de la difficulté à payer vos dettes au début de votre vie d'adulte, dites-leur ce que vous auriez aimé savoir à l'époque. Présentez-leur le concept de crédit et décrivez-leur les conséquences financières d'un endettement qu'ils ne peuvent pas gérer.

Expliquez à votre adolescent comment les intérêts fonctionnent en lui demandant de verser une petite somme supplémentaire sur un montant qu'il vous empruntera. Les intérêts peuvent être un grand choc pour les jeunes qui commencent à emprunter. Ils peuvent en venir à adhérer à des cartes de crédit assorties de taux d'intérêt ingérables parce qu'ils ne comprennent pas tout à fait dans quoi ils s'embarquent.

Commencez à parler plus sérieusement de placements. Les ados s'intéressent bien plus aux placements qu'on ne pourrait l'imaginer. Beaucoup d'entre eux savent déjà qu'ils ne bâtiront pas leur avenir qu'au moyen d'un revenu régulier.

Commencez par enseigner à vos enfants les différents instruments de placement. À partir de là, vous pouvez ouvrir un compte de dépositaire (les mineurs de moins de 18 ans ne peuvent pas ouvrir de compte de placement ou y investir sans l'autorisation d'un parent ou d'un tuteur) ou utiliser un simulateur de placement en ligne.

« Le moment peut être bien choisi pour s'exercer à investir et faire des erreurs, parce que quand on est jeune, on a encore un coussin sur lequel se rabattre », souligne Shawnnette Fraser, vice-présidente associée, Gestion de patrimoine TD.

Aidez-les à choisir des actions d'entreprises qu'ils connaissent pour rendre le processus plus stimulant et parlez de ce qui se passe lorsque les marchés fluctuent.

En créant un environnement sécuritaire où ils peuvent expérimenter et faire des erreurs, vous aidez vos adolescents à acquérir les outils et les réflexes nécessaires pour prendre de bonnes décisions de placement plus tard.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 460 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

La vie du parent

Parler d'argent avec vos enfants : par où commencer?

(EN) S'il est important de savoir inculquer de bonnes habitudes financières à ses enfants, ce ne sont pas tous les parents qui se sentent aptes à relever le défi. Selon un récent sondage, un tiers des parents ne croient pas donner un bon exemple en matière de saines habitudes financières à leurs enfants.

« Beaucoup de parents ne savent pas par où commencer, reconnaît Shawnnette Fraser, vice-présidente associée, Gestion de patrimoine TD. Mais parler ouvertement d'argent avec ses enfants peut jeter les bases de saines habitudes financières, du sens de la responsabilité et de la réussite à long terme. »

Le fait est que vous n'avez pas à être spécialiste en finances pour inculquer de bonnes habitudes financières à vos enfants; vous n'avez qu'à commencer à en parler.

Et ça peut se faire dès l'entrée à l'école. L'idée, c'est de rendre les apprentissages amusants en les intégrant à la vie de tous les jours. Voici deux approches à tenter avec les enfants de 3 à 9 ans :

- Faites-leur comprendre concrètement les rouages de l'argent. Donnez-leur trois tirelires : une pour l'épargne, une pour les dépenses et une pour les dons. Laissez-les décider dans quelle tirelire ira l'argent reçu à leur anniversaire ou à Noël. Ainsi, ils apprennent à prendre des décisions.
- Offrez-leur des cartes-cadeaux pour leur montrer comment faire des choix de dépenses réfléchis. Si votre enfant veut acheter quelque chose en magasin, il doit vérifier qu'il a assez d'argent pour le faire. C'est à ce moment-là qu'on peut aborder le concept de budget et leur expliquer que les articles n'ont pas tous le même prix. . Encouragez les enfants à trouver des façons de gagner de l'argent adaptées à leur âge, comme ouvrir un kiosque de limonade ou faire des tâches supplémentaires au-delà de leurs responsabilités habituelles.

Quand votre enfant s'apprête à aller à l'école secondaire, il est important de garder les canaux de communication ouverts – oubliez les sermons et évitez les critiques.

« À 12 ou 13 ans, les jeunes pensent que les parents ne savent plus rien », dit Gary Rabbior, président de la Fondation canadienne d'éducation économique. « La clé, c'est que ça reste naturel. Il ne faut pas les asseoir à la table de la salle à manger et leur dire : "Maintenant, on va parler d'argent." »

Faire participer les enfants à des décisions familiales réelles peut leur permettre de mieux comprendre le monde qui les entoure et favoriser un sentiment de responsabilité à l'égard des finances du ménage. Par exemple, vous pourriez demander à vos enfants de vous aider à planifier une grosse dépense familiale, comme les prochaines vacances.

La clé pour enseigner la littératie financière aux adolescents est de garder les discussions sur l'argent en lien avec leurs intérêts. « Les enfants de cet âge se concentrent généralement sur leur monde immédiat et sur les choses qui les touchent, explique Rabbior. Ils veulent en apprendre davantage sur l'argent par rapport à ces choses-là. »

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 480 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Trois façons d'aider les jeunes adultes à atteindre l'indépendance financière

(EN) Même si les bases de l'éducation financière s'acquièrent souvent dès le début de l'école primaire, ce sont les leçons apprises juste avant de quitter le nid familial qui s'avèrent les plus précieuses. La première fois qu'on aborde le sujet, c'est souvent pour parler du niveau d'indépendance financière qui convient au jeune et au parent.

« Qu'ils partent étudier ailleurs ou qu'ils commencent à travailler, vous pourriez envisager de discuter de qui paiera quoi », explique Shawnnette Fraser, vice-présidente associée, Gestion de patrimoine TD.

Créez un plan financier ensemble. Alors qu'ils se préparent à gérer eux-mêmes leurs finances, discutez des questions qu'ils devraient se poser et élaborez un plan à partir de leurs réponses. Devront-ils travailler pour payer une partie de leurs droits de scolarité? Auront-ils besoin d'un prêt étudiant ou d'une ligne de crédit pour payer des choses comme la nourriture et le logement? Devront-ils préparer eux-mêmes leurs déclarations de revenus? Leur avez-vous appris comment le faire? Rédiger un plan ensemble permet de clarifier les rôles et les attentes.

Apprenez-leur à se méfier de la fraude. La gestion de son argent s'accompagne de risques supplémentaires. Selon un récent sondage, 63 pour cent des jeunes adultes affirment être plus visés que jamais par les arnaques, en particulier sur les médias sociaux, et 43 pour cent disent qu'ils seraient trop gênés pour le dire à quelqu'un s'ils étaient un jour victimes de fraude.

Apprenez à vos enfants adultes à se méfier de l'argent facile, ainsi que des arnaques liées à l'emploi et aux placements, et dites-leur qu'ils peuvent s'adresser à vous s'ils se sentent vulnérables. Vous pouvez leur montrer des techniques de sécurité, comme la configuration de la vérification en deux temps et l'inscription aux alertes de fraude. Aidez-les à apprendre que certains renseignements financiers qu'ils trouveront sur les médias sociaux seront biaisés, trompeurs ou inexacts. Plus vite ils apprendront à repérer les signes, mieux ce sera.

Aidez-les à adopter de bonnes habitudes financières. Améliorer sa littératie financière dès aujourd'hui peut contribuer à jeter les bases d'une stabilité financière future. Bien que vos enfants ne pensent peut-être pas à la vie après leurs études postsecondaires en ce moment, il est tout de même important de mettre l'accent sur la valeur de l'épargne à long terme au moyen d'un compte d'épargne libre d'impôt (CELI), par exemple. Le moment pourrait aussi être bien choisi pour leur présenter le compte d'épargne libre d'impôt pour l'achat d'une première propriété (CELIAPP) et discuter d'une stratégie pour l'utiliser.

Assurez-vous qu'ils comprennent aussi votre situation financière. Planifier l'avenir, c'est aussi se préparer aux surprises de la vie. Maintenant que vos enfants sont adultes, il pourrait être temps de discuter de votre propre retraite et de vos plans successoraux avec eux. N'oubliez pas que ce sont des conversations délicates – vous serez le meilleur juge de l'état de préparation de votre enfant.

À l'entrée de vos enfants dans l'âge adulte, la façon dont vous les guidez financièrement évoluera naturellement. À cette étape, il s'agira souvent de les soutenir alors qu'ils trouvent leur indépendance.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 500 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Retour à l'école

Ce qu'il faut savoir avant d'obtenir sa première carte de crédit

(EN) Avoir sa première carte de crédit peut être un projet emballant, car elle permet de se bâtir un dossier de crédit, chose que la plupart des jeunes adultes n'ont pas. En tant que nouveau titulaire d'une carte de crédit, voici quelques éléments à retenir afin que votre carte de crédit vous soit utile :

Le crédit peut être coûteux. Si vous ne pouvez pas rembourser le montant total dépensé chaque mois, cela signifie que vos dépenses sont peut-être supérieures à vos moyens. Évitez de payer des intérêts en remboursant chaque mois la totalité du solde de votre carte de crédit. Les frais d'intérêt peuvent s'accumuler rapidement, ce qui peut entraîner des dettes et nuire à votre cote de crédit. Les répercussions d'une mauvaise cote de crédit peuvent se faire sentir durant des années.

Profitez des ressources offertes en ligne, comme la calculatrice de paiements de carte de crédit de l'Agence de la consommation en matière financière du Canada, qui vous permet de voir combien de temps il vous faudra pour rembourser le solde de votre carte de crédit en entier si vous ne payez pas le montant total chaque mois. Elle peut vous aider à comprendre le fonctionnement exact des intérêts.

Bâtissez votre dossier de crédit à l'aide d'une carte de crédit avec garantie. Si vous avez des doutes quant à l'obtention d'une carte de crédit classique, commencez plutôt par demander une carte de crédit avec garantie. Pour l'obtenir, vous devrez fournir à votre banque un dépôt de garantie couvrant la limite de crédit. Ainsi, si vous ne payez pas votre solde, la banque utilisera ce dépôt pour payer le montant que vous devez.

Ces types de cartes peuvent aider les jeunes adultes à bâtir un bon dossier de crédit sans risque de non-paiement.

Connaissez vos droits. Les banques doivent respecter certaines règles concernant votre contrat de carte de crédit. Par exemple, elles doivent énoncer clairement les principales caractéristiques de la carte de crédit dans un encadré d'information. Ce dernier comprend des renseignements comme les taux d'intérêt, les frais annuels et les autres frais.

Votre banque peut modifier les caractéristiques ou les conditions de votre carte de crédit. Dans ce cas, elle doit vous communiquer les détails par écrit au moins 30 jours avant l'entrée en vigueur des modifications.

La compréhension du fonctionnement de votre carte de crédit, son utilisation de manière responsable et la connaissance de vos droits peuvent vous aider à mieux gérer votre argent et à commencer à bâtir un dossier de crédit qui constituera une base financière solide.

Pour en savoir plus sur les cartes de crédit, consultez le site canada.ca/argent.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 435 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Gestion des finances : conseils essentiels pour les étudiants de niveau postsecondaire

(EN) Il peut s'avérer difficile de jongler avec les études, le travail et le quotidien, surtout si votre budget est serré. Que vous gériez des prêts étudiants, essayiez d'étirer un salaire à temps partiel ou appreniez à gérer vos finances pour la première fois, il est facile de se sentir dépassé.

Voici quelques mesures simples que vous pouvez prendre pour faire un meilleur budget, gérer vos dettes et commencer à bâtir une base financière solide :
Soyez conscient de ce que vous devez. Commencez par comprendre votre dette d'études : le montant emprunté, vos créanciers et les taux d'intérêt. Le Centre de service national de prêts aux étudiants est la ressource à consulter pour faire le suivi des prêts fédéraux et explorer les options de paiement.

Le budget est votre meilleur ami. L'établissement d'un budget ne consiste pas à se priver de tout plaisir, mais plutôt à savoir comment vous dépensez votre argent. Commencez par dresser la liste de vos sources de revenus : emplois à temps partiel, bourses d'études, soutien familial et subventions. Faites le suivi de vos dépenses mensuelles comme le loyer, l'épicerie, le transport, les frais de scolarité, les livres, les loisirs et le remboursement de vos dettes. Pour simplifier la gestion, profitez des outils de planification budgétaire en ligne, comme celui offert par l'Agence de la consommation en matière financière du Canada.

Faites passer vos besoins avant vos désirs. Lorsque votre budget semble serré, concentrez-vous d'abord sur l'essentiel. Cherchez les rabais pour étudiants et les ressources sur le campus pour vous aider à maximiser chaque dollar, et examinez vos dépenses d'un œil critique. Songez honnêtement à ce que vous pouvez couper jusqu'à ce que les choses s'améliorent.

Commencez à rembourser tôt (si vous le pouvez). Le fait d'effectuer des paiements, même modestes, pendant vos études ou le délai de grâce peut vous aider à réduire le coût global des intérêts. La programmation de paiements automatiques permet de garder le cap et peut faciliter la gestion de vos obligations.

Adoptez de bonnes habitudes de crédit. Payez vos factures à temps. Évitez les dettes inutiles. Gérez bien votre utilisation du crédit. Un bon crédit aujourd'hui peut vous ouvrir des portes plus tard, que ce soit pour louer un appartement ou financer des projets.

En prenant de petites mesures réfléchies, vous pouvez mieux contrôler vos finances et assurer votre stabilité et votre confiance à long terme. Pour en savoir plus, consultez le site canada.ca/argent.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 402 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Sécurité - Météo saisonnière

Comment conserver la fraîcheur et la salubrité des aliments lors des pique-niques estivaux

(EN) Les pique-niques au parc ou à la plage font partie de nos activités préférées pendant l'été. Des fruits frais aux délicieux sandwichs, les aliments d'un pique-nique peuvent être aussi simples ou décadents que vous le souhaitez. Mais lorsque vous planifiez et préparez votre menu, rappelez-vous que le risque d'intoxication alimentaire augmente à cette période de l'année.

Les bactéries nocives se développent rapidement dans des conditions chaudes. Pour vous protéger, vous et votre famille, des intoxications alimentaires pendant l'été, suivez les conseils suivants en matière de salubrité des aliments :

1. Achat des aliments. Si vous achetez des légumes ou des fruits précoupés ou prêts à manger, assurez-vous qu'ils ont été correctement réfrigérés à une température inférieure ou égale à 4 °C (40 °F). Cela signifie qu'ils doivent être mis en vente dans un présentoir réfrigéré et non sur de la glace.

2. Réfrigérer. Ne conservez pas les aliments à température ambiante plus d'une heure pendant les chaudes journées d'été. Pour garder vos denrées périssables au froid pendant vos déplacements, utilisez une glacière remplie de blocs réfrigérants congelés. La température à l'intérieur de la glacière doit être inférieure ou égale à 4 °C (40 °F).

3. Séparer. Apportez des aliments déjà coupés en morceaux ou tranchés et prêts à être servis ou cuisinés. Mettez les aliments dans des contenants individuels afin d'éviter toute contamination croisée. Si vous rapportez des articles sales à la maison après le pique-nique (comme des planches à découper ou des ustensiles utilisés), rangez-les séparément dans un sac ou un contenant scellé afin d'éviter toute contamination croisée.

4. Nettoyer. Respectez les mêmes règles de lavage des mains qu'à la maison. Apportez du savon et utilisez de l'eau courante propre si vous y avez accès, et lavez vos mains pendant au moins 20 secondes. S'il n'y a pas d'eau courante, nettoyez vos mains avec un désinfectant pour les mains contenant au moins 60 pour cent d'alcool. Si vos mains sont visiblement sales, essuyez-les avec une lingette humide avant d'appliquer le désinfectant pour les mains, car il ne sera pas aussi efficace sur des mains sales.

5. Cuire. Si vous faites cuire de la viande au barbecue pour votre pique-nique, utilisez un thermomètre numérique pour vous assurer que la viande atteint une température interne sécuritaire. Utilisez une assiette propre lorsque vous retirez les aliments du barbecue. Ne mettez jamais d'aliments prêts à manger ou cuits dans une assiette qui a été utilisée pour de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus. Apportez plusieurs jeux d'ustensiles, de planches à découper et d'assiettes propres pour éviter la contamination croisée.

6. Conservation des aliments. Qu'il s'agisse de viande, de vinaigrette à salade ou de fruits, si vous avez des restes, veillez à les ranger dans votre glacière dès que vous savez que vous avez terminé de manger. Pendant les chaudes journées d'été, ne conservez pas les aliments à température ambiante pendant plus d'une heure.

Pour obtenir d'autres conseils sur la salubrité des aliments en été, consultez le site canada.ca/salubritealiments.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 504 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Cuisiner en plein air : conseils de salubrité pour les rassemblements estivaux

(EN) Les journées chaudes sont idéales pour organiser des barbecues dans la cour et recevoir des invités sur le patio ou la terrasse. Mais même si les hamburgers juteux et les brochettes de poulet sont des mets classiques en été, il est important de respecter les recommandations en matière de salubrité des aliments afin de protéger votre santé, ainsi que celle de votre famille et de vos invités. Voici quelques conseils à garder à l'esprit :

Magasinez avec soin. La viande crue peut contenir des bactéries nocives. Il est donc important de la séparer des autres articles d'épicerie, notamment en utilisant des sacs différents, afin d'éviter toute contamination croisée. Réfrigérez toujours les denrées périssables dès que possible, ou dans un délai d'une heure à deux heures, surtout par temps chaud. Lorsque la durée du transport est longue, pensez à emporter une glacière isolée remplie de blocs réfrigérants congelés pour conserver vos denrées périssables.

Maîtrisez l'art de la marinade. Faites mariner la viande au réfrigérateur et non sur le comptoir. Si vous souhaitez conserver une partie de la marinade pour badigeonner la viande cuite ou l'utiliser comme sauce de trempage, veillez à en réserver une portion au réfrigérateur qui ne sera pas utilisée sur la viande crue.

Transportez vos denrées judicieusement. Vous apportez de la nourriture au parc ou à la plage pour un barbecue? Si vous conservez votre viande dans une glacière avant de la faire cuire, assurez-vous de garder votre glacière froide à l'aide de blocs réfrigérants congelés. Placez la glacière à l'abri de la lumière directe du soleil et évitez de l'ouvrir trop souvent, afin de ne pas laisser sortir l'air froid et faire entrer l'air chaud. Si vous le pouvez, apportez une autre glacière pour les boissons, car vous l'ouvrirez plus souvent.

Préparez les aliments séparément. Utilisez des planches à découper, des couteaux, des pinces et des plats différents lorsque vous manipulez de la viande crue et de la viande cuite. Par exemple, ne placez pas la viande cuite dans la même assiette que vous avez utilisée pour apporter la viande crue au barbecue. Le jus de viande crue peut transmettre des bactéries à vos aliments cuits en toute sécurité et vous rendre malade ou rendre vos convives malades.

Utilisez un thermomètre alimentaire numérique lors de la cuisson. La chaleur de la cuisson détruit les bactéries telles que l'E. coli, les salmonelles et la Listeria. La couleur n'est pas un indicateur fiable de l'innocuité de la viande. Vous devez donc la cuire à la bonne température et vous en assurer à l'aide d'un thermomètre numérique.

Pour vérifier la température de la viande cuite au barbecue, retirez-la du barbecue et déposez-la dans une assiette propre. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande. Pour les hamburgers, insérez le thermomètre sur le côté de la galette, jusqu'au centre. Vérifiez la température de chaque morceau de viande ou de chaque galette, car la chaleur du barbecue est parfois inégale.

Vous trouverez d'autres conseils, ainsi que le guide complet des températures de cuisson sécuritaires, à l'adresse canada.ca/salubritealiments.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 509 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Sécurité - Personnelle

De la planche à l'assiette : comment éviter les maladies d'origine alimentaire à la maison

(EN) Chaque année, un Canadien sur huit tombe malade après avoir consommé des aliments contaminés, et les études indiquent que jusqu'à 40 pour cent de ces cas surviennent à la maison.

Bien que les aliments que nous consommons au Canada soient parmi les plus sûrs au monde, il est toujours important de les manipuler sécuritairement afin de protéger votre famille contre les intoxications alimentaires en suivant quelques règles simples :

Conservez vos aliments correctement. Conservez toujours la viande crue au réfrigérateur, préférablement sur la tablette inférieure, afin d'éviter que le jus ne s'écoule sur d'autres aliments. Congelez le bœuf haché et les autres viandes crues qui ne seront pas utilisées dans un délai d'un à deux jours. Réfrigérez tous les légumes et fruits frais qui doivent être conservés au froid, y compris tous les aliments précoupés et les produits emballés et étiquetés « prêt à manger », tels que les salades prélavées ou les plateaux de fruits coupés. Si vous ne savez pas si certains produits doivent être réfrigérés, renseignez-vous auprès de votre épicier.

Réglez la bonne température. Veillez à ce que vos aliments n'entrent jamais dans la « plage de températures dangereuses », soit entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F), où les bactéries peuvent se développer rapidement et provoquer des maladies d'origine alimentaire, en définissant les bons réglages de température. La température de votre congélateur doit être réglée à -18 °C (0 °F) ou moins, et celle du réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou moins.

Gardez votre cuisine propre. Changez de linge à vaisselle et d'essuie-mains tous les jours ou utilisez des essuie-tout en papier pour essuyer les surfaces afin d'éviter les risques de contamination croisée et la propagation des bactéries. Évitez d'utiliser des éponges, car il est plus difficile d'en éliminer les bactéries. Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avant et après la préparation des aliments.

Planifiez la décongélation de vos aliments. La décongélation de la viande doit se faire au réfrigérateur et non sur le comptoir. Les emballages scellés peuvent être décongelés dans de l'eau froide. Ne décongelez au micro-ondes que les aliments que vous allez cuire immédiatement. La viande doit être complètement décongelée avant la cuisson afin qu'elle puisse cuire plus uniformément.

Utilisez un thermomètre alimentaire numérique. Lors de la cuisson, la viande peut brunir avant que toutes les bactéries ne soient détruites. Utilisez donc un thermomètre numérique pour vous assurer que les aliments ont été cuits à une température sécuritaire. Insérez toujours le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os. Pour les morceaux de viande plus minces, tels que les galettes de hamburgers ou les poitrines de poulet, insérez le thermomètre sur le côté. N'oubliez pas de nettoyer votre thermomètre conformément aux instructions du fabricant entre les vérifications de température afin d'éviter toute contamination croisée.

Découvrez d'autres moyens d'éviter les maladies d'origine alimentaire à la maison à l'adresse canada.ca/salubritealiments.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 493 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Rincer, peler, répéter : prévenir la contamination des légumes et des fruits

(EN) Le Guide alimentaire canadien nous encourage à manger beaucoup de légumes et de fruits, car les études démontrent qu'ils ont de nombreux effets bénéfiques sur la santé, dont la diminution du risque de maladies cardiaques. Mais il est important de les manipuler sécuritairement afin de tenir les micro-organismes nocifs à distance. Heureusement, en prenant ces simples précautions, vous pouvez remplir votre assiette de légumes et de fruits sans danger :

1. Prenez les aliments froids et congelés juste avant de passer à la caisse.

2. Examinez soigneusement les légumes et les fruits et évitez d'acheter ceux qui sont meurtris ou abîmés. Coupez les parties meurtries ou abîmées des légumes et des fruits, car des bactéries nocives peuvent s'y développer. Les aliments coupés doivent être réfrigérés, congelés ou consommés immédiatement. Veillez à nettoyer votre couteau avec de l'eau chaude et du savon avant de le réutiliser.

3. Rincez soigneusement les légumes et les fruits à l'eau courante fraîche, même si vous avez l'intention de les éplucher. Cela permet d'éviter la propagation des bactéries qui pourraient être présentes. Utilisez une brosse à légumes et à fruits propre pour frotter les aliments dont la surface est ferme, comme les oranges, les melons, les pommes de terre et les carottes. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un savon spécial pour légumes et fruits.

4. Les légumes-feuilles prêts à manger dans des emballages scellés portant la mention « prélavé » n'ont pas besoin d'être nettoyés à nouveau avant d'être consommés. Toutefois, les légumes-feuilles vendus dans des sacs ou des emballages non scellés doivent être rincés avant d'être consommés.

5. Réfrigérez les restes de légumes cuits dans les deux heures. Consommez les restes dans les trois à quatre jours ou congelez-les pour une utilisation ultérieure (pendant deux à trois mois).

6. La plupart des légumes surgelés emballés doivent être cuits avant d'être consommés, même si vous prévoyez les utiliser dans des plats froids, tels que des salades ou des smoothies. Si vous ne faites que décongeler les légumes avant de les manger, vous vous exposez à un risque de maladie d'origine alimentaire, car ils peuvent être contaminés par des micro-organismes nocifs. Les légumes surgelés doivent toujours être cuits selon les instructions sur l'emballage, puis refroidis à l'eau froide et bien égouttés avant d'être utilisés dans des plats froids.

Pour obtenir d'autres conseils sur la salubrité des aliments, consultez le site canada.ca/salubritealiments.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 392 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Technologie et cybersécurité

Nos pratiques agricoles deviennent plus durables

(EN) Les entreprises de tous les secteurs adoptent une vision à plus long terme de la façon dont elles exercent leurs activités. La durabilité est un souci relativement récent pour les grandes entreprises, mais pour les agriculteurs, elle a toujours été un facteur essentiel. Pour éviter l'appauvrissement et l'érosion des sols, réduire au minimum l'utilisation d'eau et produire plus avec moins de ressources, il faut une volonté d'innover qui a toujours été un atout important pour les agriculteurs canadiens.

Les exploitations agricoles sont de plus en plus intelligentes. Les agriculteurs adoptent les nouvelles technologies pour obtenir de meilleurs rendements avec moins de ressources. Certains s'appuient sur l'IA pour leur planification stratégique et utilisent des modèles de données pour mieux établir les calendriers de plantation, d'arrosage, de lutte contre les organismes nuisibles et de récolte.

Provenant de capteurs dans les champs, sur l'équipement ou dans des bâtiments, les données de ces plateformes permettent aux agriculteurs de surveiller en temps réel les conditions dans l'ensemble de l'exploitation et de réagir plus efficacement aux problèmes lorsqu'ils surgissent.

De nouvelles cultures favorisent la durabilité agricole. La création de nouveaux végétaux a toujours été un aspect important du secteur agricole canadien. Celle du canola, par exemple, a exigé une culture minutieuse et une approche scientifique. Cette tradition se poursuit avec de nouvelles cultures utilisées comme biocombustibles, aidant le secteur agricole, et l'industrie dans son ensemble, à réduire sa dépendance aux combustibles fossiles.

La planification stratégique profite aux agriculteurs. De plus en plus d'agriculteurs adoptent une approche stratégique pour gérer leur exploitation, qu'il s'agisse de l'achat de semences ou de l'établissement du bilan. Par exemple, la planification par scénarios peut permettre de mieux affronter les tempêtes, les inondations ou les sécheresses.

« De nombreux agriculteurs tirent parti de ressources conçues pour leur secteur d'activité par l'intermédiaire de partenariats, affirme Lorna McKercher, directrice générale nationale, secteur agricole, RBC. Ils s'adressent à nous pour obtenir des conseils en gestion du risque et des options de financement qui assureront la durabilité de leur exploitation pour des générations à venir. »

En adoptant une approche stratégique et progressiste, les agriculteurs contribuent à assurer la durabilité à long terme de leur entreprise et de leur production agricole.

Pour en savoir plus, allez à rbc.com/agriculture.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 371 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.

Trois avancées technologiques pour les exploitations agricoles canadiennes

(EN) L'agriculture se démarque depuis toujours par l'amélioration continue des techniques et des rendements. Voici trois exemples de progrès qui aident les exploitants agricoles d'aujourd'hui à protéger notre sécurité alimentaire.

Des maisons en verre. Les serres existent depuis longtemps, laissant entrer la lumière du soleil et emprisonnant la chaleur afin de protéger les cultures du froid. Leur conception, toutefois, est en constante amélioration.

Les serres modernes ne se limitent plus au captage de la lumière solaire, elles emploient aussi diverses sources de lumière artificielles pour augmenter le rendement. La croissance des tomates et des concombres, par exemple, est stimulée par les DEL, tandis que les laitues préfèrent l'éclairage au sodium. De plus en plus de serres sont munies de plafonds de verre diffusant pour assurer que toutes les plantes bénéficient d'une exposition égale à la lumière solaire. Depuis 2000, cette technologie, conjuguée à d'autres avancées, a multiplié par cinq la production de fruits et de légumes dans des environnements contrôlés, comme les serres.

Une agriculture numérique. De plus en plus d'agriculteurs profitent des technologies modernes pour accroître leurs rendements. Des capteurs dans les champs, par exemple, alimentent des tableaux de bord de renseignements en temps réel sur l'état des cultures afin de permettre une prise de décisions plus éclairée sur des sujets comme l'irrigation et la lutte contre les organismes nuisibles.

Certaines exploitations intègrent des systèmes s'appuyant sur l'IA qui peuvent analyser les données des capteurs pour alimenter la planification des plantations et des récoltes, ou même gérer de façon réactive les conditions dans leurs entrepôts pour éviter les avaries. Comme les autres entrepreneurs, les agriculteurs tirent profit d'une approche fondée sur les données pour prendre leurs décisions.

Préparation à la prochaine tendance du marché. Il ne suffit pas de planifier les cultures de la prochaine saison. Les exploitants agricoles doivent penser à plus long terme et tenir compte de l'évolution des préférences des consommateurs. C'est pourquoi ils sont de plus en plus nombreux à planter plus de protéines végétales, comme le soja ou les lentilles.

Un autre secteur de croissance est celui des biocombustibles. Certaines fermes de la Saskatchewan cultivent des saules et des peupliers indigènes à croissance rapide afin d'obtenir, pour le chauffage de leurs serres, des combustibles produisant moins d'émissions de carbone que les combustibles fossiles. Un autre type de biocombustible est la graine de caméline, apparentée à la moutarde et au canola, qui contribue de surcroît à prévenir l'érosion des sols et nourrit les pollinisateurs printaniers.

Grâce à leur expérience, à leur savoir-faire et à leur volonté d'innover et de se préparer pour l'avenir, les agriculteurs gèrent leurs risques, font croître leur exploitation et maintiennent l'agriculture canadienne à la fine pointe des tendances.

Pour en savoir plus, allez à rbc.com/agriculture.

www.leditionnouvelles.com
Nombre de mots: 454 + 1 image
Télécharger

© 2025 News Canada et L'édition Nouvelles sont des marques déposées ou des marques de commerce de News Canada Inc. Tous droits réservés.